Tröpfltalhof
Wein, natürlich.

Wine, naturally.

Bioweingut *Biodynamic estate*
Kaltern am See *Kaltern at the lake* **— Südtirol** *Italy*

Biowein vom **Tröpfltalhof.**

„Ganz nahe an der Natur bleiben, bei allem, was ich tue. Und den rechten Zeitpunkt erkennen. Seit 30 Jahren begleite ich Trauben auf ihrem Weg vom Weinberg in die Flasche. Heute weiß ich: *Meine Arbeit besteht großteils aus Beobachten.*“

Biodynamic wine from Tröpfltalhof. *"Staying close to nature with everything I do. And recognizing the right moment. For 30 years now I've been accompanying the grapes on their way from the vineyard to the bottle. I know now: My work mainly consists of observation."*

„Man muss sehr aufmerksam sein,
um Wirkungen mit ihren Ursachen
in Verbindung zu bringen.“

"You have to be very mindful to connect the effect with its cause."

„Gesunde Trauben wachsen in einer harmonischen Umgebung. Tiere schließen den Kreislauf des Hoforganismus.“

"Healthy grapes grow in harmonic surroundings. Animals complete the cycle of a lively farm organism."

Sauvignon Anphora Garnellen

Mein Hausweinberg liegt auf 500 m ü.d.M. Der Mergelboden mit vulkanischem Porphyr und kalkigem Dolomit ist mit 10–30 Jahre alten Sauvignon Blanc Reben bestockt. In den meisten Jahren gelingt es bereits, nur mit Pflanzenstärkungsmitteln zu einer harmonischen Traubenreife zu gelangen.

Ich lese spät, wenn die Trauben goldgelb sind und ihre volle Aromareife haben. Vergoren wird in Tonamphoren spontan und auf der Maische. Erst nach 7 Monaten, den kosmischen Rhythmen folgend, wird der Wein von den Schalen getrennt. In weiteren 14 Monaten Amphorenlagerung auf der Feinhefe, entwickelt sich eine natürliche Stabilität, die dem Wein ein langes Entwicklungspotenzial verleiht. Die Farbe ist intensiv und leuchtend goldgelb. In der Nase dominieren je nach Jahrgang reife Früchte, Aprikose, Birne und Quitte oder würzige Noten nach Salbei, Ingwer und weißem Pfeffer. Am Gaumen ist der Sauvignon enorm stoffig, aber trocken und ohne Schwere, im Abgang mit viel Frucht und Würze. Dem Siebener-Rhythmus des Lebens folgend erreichen meine Weine mit 21 Monaten die Volljährigkeit.

My home vineyard is at an altitude of 500 m. 30-year-old Sauvignon blanc vines grow on the marly soil with volcanic porphyry and calcareous dolomite. In most years, we are able to reach a harmonic ripeness solely by using plant strengtheners.

I harvest late when the grapes are golden yellow and have reached a complete aroma ripeness. In amphorae of clay, the grapes ferment spontaneously on the skins. Following the cosmic rhythm, the wine gets separated from its skins after 7 months. After another 14 months of aging in amphorae, the wine develops a natural stability, which gives the wine its long-lasting developing potential.

The colour is an intense bright golden yellow. In the bouquet ripe fruits such as apricot, pear, and quince or spicy aromas like sage, ginger and white pepper are dominant. On the palate, it seems bodied and tannic like red wine, nevertheless dry and light with fruity and spicy accents. Following the life-rhythm of seven, the Sauvignon reaches its maturity after 21 months.

Cabernet S. Anphora Barleith

Der 0,7 Hektar große Weinberg liegt auf 300 m Meereshöhe, auf einer leicht nach Südosten geneigte Terrasse über dem Kalterer See. Im lehmigen Kalkschotterboden stehen 25-jährige Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc-Rebstöcke.

Die exponierte Lage ermöglicht meist eine späte Lese. Die Kombination von perfekter Tanninreife mit absoluter Traubengesundheit ist dabei mein Ziel.

Vergoren wird spontan in der Tonamphore. Bis zu 7 Monaten liegt der Wein auf den Schalen, um schonend und intensiv die reifen Gerbstoffe zu extrahieren. Nach weiteren 14 Monaten Amphorenlagerung auf der Feinhefe hat er in Ruhe seine natürliche Stabilität und Harmonie gefunden. Kurz vor der Abfüllung, die wie immer unfiltriert erfolgt, gibt es eine kleine Schwefelgabe als Oxidationsschutz.

Seine Farbe ist intensiv und tief, die Nase ist, je nach Jahrgang, geprägt von intensiver Kräuterwürze, Lakritze, Olivenpaste und vom Duft nach Preiselbeere. Im Mund wirkt er mit seinem prägendem Tannin zugleich stoffig aber elegant, vielschichtig und mit komplexer Länge.

The 0.7-hectare big vineyard lies at an altitude of 300m on a terrace slightly inclined towards south-east above the lake Kaltern. 25-year-old Cabernet Sauvignon- and some Cabernet Franc-vines grow on the loamy, calcareous soil. This exposed location often allows us to harvest quite late. My goal is a combination of perfect tannic ripeness while keeping near absolute health. The spontaneous fermentation takes place in amphorae of clay. The wine macerates up to 7 months on its skins to extract the ripe tannins gently and intensely. After another 14 months of aging in amphorae on natural yeasts, the wine develops a natural stability and harmony without haste. Just before the bottling, which as always happens without filtrating, I add a small dose of Sulphur oxide as an oxidation protectant.

Its colour is an intense and deep garnet, the bouquet is, depending on the year, characterized by herbs, liquorice, olive pâté and scent of cranberries. With all its characterizing tannins the wine seems bodied, but elegant, with a long-lasting complex aftertaste.

„Biodynamik ist keine Anbauweise, sondern eine ganzheitliche Entwicklung des Bauern mit seinem Hof.“

"Biodynamics isn't just a form of cultivation, but a wholehearted growth of the farmer with their farm."

„Kalk und Kiesel im Ton als Vermittler vereint, dies ermöglicht einen authentischen Ausdruck des Terroirs in meinen Weinen. Mein Traum ist es, aus gänzlich unbehandelten Trauben einen besonderen Wein entstehen zu lassen.“

"Limestone and silica are united in the clay to act as mediators, which allows an authentic representation of the terroir in my wines. It is my dream to let an extraordinary wine grow out of entirely untreated grapes."

„Man wäre versucht, von einer Vision zu sprechen.“ – *Was ich mir denke*

„Der Tröpfltalhof steht auf einem Schuttkegel, der vor Urzeiten von der Mendel herabgerieselt sein muss; auf diesem Gemisch aus Dolomit und Porphyr wachsen heute unsere Sauvignonreben.

Warum heißt der Hof Tröpfltal? — Selten spricht ein Name so deutlich. Der Bach tröpfelt hier nur, das meiste Wasser geht weiter oben in den Untergrund. Hier ist das Bächlein nur mehr ein Rinnsal, wenn es nicht ganz ausbleibt, in trockenen, heißen Sommerwochen.

Ich probiere viel herum, weiß, wohin ich will. Mein Traum ist, konstant einen Wein aus gänzlich unbehandelten Trauben zu keltern, auch ohne biologische Pflanzenschutzmittel. Einen Teil des Weinbergs habe ich für Versuche reserviert.

Rhythmus ist Kraft:wie die Sonne den täglichen, aber auch den Jahresrhythmus vorgibt, so bekommen auch meine Reben Tees und biodynamische Präparate in regelmäßigen Abständen.

Wenn ich das Gefühl habe, die Reben brauchen zusätzliche Unterstützung, stärke ich sie mit homöopathischen Behandlungen.

Seit 30 Jahren laufen meine Versuche schon, als Bergführer habe ich einen langen Atem. Zuerst habe ich mich um den Bodenbewuchs gekümmert. Bunt gemischte Einsaaten mit vielen Ganzjahresblühern zwischen den Rebzeilen haben geholfen. Nach ein paar Sommern hat es sich eingependelt, ganz normaler Bewuchs, wie sonst auch auf einer gesunden Wiese – und ein dementsprechend harmonisierter Boden. Es blüht und wächst, und dazwischen fühlt sich ein ganzer Kosmos an Insekten wohl.

Ich bin konsequent und mache vieles in Handarbeit, habe nur wenige Maschinen. Das geht nur, wenn man als Familie zusammenhilft.

Wein vom Tröpfltalhof: Eleganz aus der Amphore. Es gibt ihn nicht an jeder Ecke, ab Hof gibt es ihn natürlich nahezu jederzeit.

“You could even consider it a vision“ – *My beliefs*

"Our vineyard sits on a detritic cone, which must have slid down from the Mendel aeons ago; today our Sauvignon vines grow on this mix of dolomite and porphyry."

The name Tröpfltal means trickling valley - *Rarely is a name to be taken so literally. The creek in the woods behind the house dwindles to a trickle, most of the water seeps into the underground further up. All that is left is a small rivulet, that will disappear completely in the dry, hot summer months.*

I experiment a lot, know where I want to go. It is my dream to continuously create wine out of completely untouched grapes, no organic pesticides even. A part of the vineyard I reserve for further research.

Rhythm is essential: like the sun that determines the daily and yearly rhythm, my plants receive teas and bio-dynamic preparations at the according time as well.

If I get the feeling that the plants need additional assistance I strengthen them with homeopathic treatments.

For 30 years I've been putting effort into my different experiments, as an experienced mountain guide I have much patience. First I took care of the ground vegetation. Diverse sowings with a lot of plants that bloom all year round helped. After a few summers it balanced itself out, the vegetation resembled that of a healthy meadow – resulting in a correspondingly harmonic soil. It's blooming and growing and in it, a whole cosmos of insects found a new home.

I am consistent and do most work by hand, not many machines involved. This only works though when the whole family helps out.

Wine from Tröpfltalhof: Elegance out of the amphora. Not available at every corner, but at the estate anytime.

LeViogn

Von 15 Jahre alten Rebstöcken geerntet, werden die vollreifen Trauben der Sorte Viognier nach einer kurzen Mazerationszeit und schonender Pressung mit den traubeneigenen Hefen im großen Holzfass spontanvergoren. Für 9 Monate reift der Wein schwefelfrei auf der Vollhefe und kommt dann unfiltriert in die Flasche.

Im Glas präsentiert er sich hellgelb, und im Bouquet findet man Noten nach reifen Früchten und Blütenaromen. Am Gaumen weich, dennoch kräftig ist er geprägt von Pfirsich- und Aprikosenaromen. Er schließt mit einem langen mineralischen Abgang.

Harvested from 15-year-old vines, the golden yellow Viognier-grapes ferment after a short maceration and gentle pressing with indigenous yeasts in a large oak barrel. The wine ages for 9 months without sulphur on the yeasts. Then it gets bottled, as always without filtration. In the glass, it presents itself bright yellow and with a bouquet of ripe fruit and spring flowers. It feels smooth but bodied on the palate with scents of peach and apricot. It concludes with a long mineral aftertaste.

RoséMarie

Trauben unser besten Rotweinchargen von Merlot- und Cabernet-Trauben bilden die Basis für diesen Wein. In Tonamphoren vergärt er spontan mit traubeneigenen Hefen. Die anschließende Amphorenlagerung auf der Feinhefe gibt dem Wein seine Finesse und strukturelle Komplexität. Ein ansprechendes Orange-Lachsrosa leuchtet aus dem Glas, dazu, je nach Jahrgang, ein zarter Duft von tropischen Früchten oder ein Hauch von Walderdbeere. Am Gaumen ist der Wein anschmiegsam mit feiner Struktur und mineralisch im Abgang.

Grapes from our best red wines of Merlot and Cabernet form the base for this wine. The wine ferments spontaneously with indigenous yeasts in amphorae of clay. The aging process in the amphorae gives the wine its structural complexity and finesse. An appealing orange-salmon pink shines from the glass with an aroma of tropical fruits or scents of wild strawberry, depending on the year. The wine seems smooth with a delicate structure on the palate. It concludes with a mineral aftertaste.

Tröpfltalhof erleben

Ein Spaziergang durch die Weingärten mit Ausführungen zur Biodynamik, Besichtigung des Amphorenkellers mit Verkostung von 2 Rohdiamanten und unserer abgefüllten Naturweine.
1,5 Stunden eintauchen, pro wissensdurstigem Genießer 14 €

Experience Tröpfltalhof

A walk through the vineyards with an introduction to biodynamics, a tour into the amphora cellar with a degustation of two raw diamonds and our bottled natural wines.
Immerse yourself for 1.5 hours, 14€ per curious connoisseur

Anmeldung *registration:*
0039/335/54 59 2 67 — **wein@bioweinhof.it**

Landwirtschaft Italien
Betriebskontrollnummer
BZ-00740-AB

Tragen auch Sie zum Umweltschutz bei,
indem Sie diesen Prospekt nicht wegwerfen,
sondern an Freunde weitergeben.

Gesamtkonzeption und grafische Ausstattung:
himmel. Studio für Design und Kommunikation, Scheffau/Innsbruck
Texte: Barbara von Hartungen, Andreas Dichristin
Fotografie: Alex Filz, Bozen
Änderungen und Irrtümer vorbehalten! © 10.2018

Tröpfltalhof

Bioweingut *Biodynamic estate*
Ferienwohnungen *apartments*

Fam. Dichristin
Garnellenweg 17 — 39052 Kaltern — Südtirol/Italy
Tel/Fax 0039/0471/96 41 26
wein@bioweinhof.it — **www.bioweinhof.it**